PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2008

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Lot-et-Garonne (47)

Date d'édition : 14/04/2008

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Aquitaine

Lot-et-Garonne (47)

Baleyssagues

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DE-DURAS

Côtes-de-duras AOC 2006 Rouge

Domaine les Hauts de Riquets

Le Mignon
boisé; 28 hl

Les Riquets
47120 Baleyssagues
05 53 83 83 60
05 53 83 83 60
wwwdomainelesriquets.com

SCEA Château la Grave Bechade

Château La Grave Béchade
Lot 57, 35, 36, 38, 51; 1018 hl

La Grave
47120 Baleyssagues
05 53 83 70 06
05 53 83 82 14
lagravebechade@wanadoo.fr

Domaine les Hauts de Riquets

La Muguette
boisé; 28 hl

Les Riquets
47120 Baleyssagues
05 53 83 83 60
05 53 83 83 60
wwwdomainelesriquets.com

Buzet sur Baïse

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

BUZET

Buzet AOC 2007 Rouge

Les Vignerons de Buzet

Lot PR2; 1973 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Les Vignerons de Buzet

Lot PR1; 2070 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Les Vignerons de Buzet

Château du Bouchet
Lot BO1; 600 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Les Vignerons de Buzet

Lot ST3; 4807 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Buzet AOC 2007 Rosé

Les Vignerons de Buzet

Lot R1; 1800 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Les Vignerons de Buzet

Château du Tauzia
Lot TA1; 550 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Les Vignerons de Buzet

Lot R2; 2070 hl

BP 17
47160 Buzet-sur-Baïse
05 53 84 74 30
05 53 84 74 24
buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Casseneuil

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

VIN-DE-PAYS-DE-L'AGENAIS

Vin-de-pays-de-l'agenais 2006 Rouge

Pons Gilles Xavier

Réserve
boisé; Lot 25; 80 hl

Les Gaillots
47440 Casseneuil
05 53 41 04 66
05 53 01 13 89
lougaillot@wanadoo.fr
www.lougaillot.com

Vin-de-pays-de-l'agenais 2007 Rosé

Pons Gilles Xavier

Tradition
Lot 3; 100 hl

Les Gaillots
47440 Casseneuil
05 53 41 04 66
05 53 01 13 89
lougaillot@wanadoo.fr
www.lougaillot.com

Cocumont

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DU-MARMANDAIS

Côtes-du-marmandais AOC 2006 Rouge

SCA Cave du Marmandais

Confidentiel
boisé; Lot EC5R02 EC5R05 EC5R06; 150 hl

La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze* *Vin issu de l'agriculture biologique* AFFINEUR =
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Aquitaine

Lot-et-Garonne (47)

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DU-MARMANDAIS

Côtes-du-marmandais AOC 2006 Rouge

SCA Cave du Marmandais
Tour d'Aspe
boisé; Lot EC5A; 300 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

SCA Cave du Marmandais
Tap d'e Perbos
boisé; Lot ESST24 ESST25 ESST26 ; 300 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

SCA Cave du Marmandais
Excellence de Bazin
boisé; Lot EC203; 50 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

SCA Cave du Marmandais
Château La Vieille Eglise
Lot C14; 300 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

SCA Cave du Marmandais
Château Bazin
boisé; Lot EC203; 50 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

SCA Cave du Marmandais
Château Côte de France
Lot 75 105; 440 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

Côtes-du-marmandais AOC 2007 Rosé

SCA Cave du Marmandais
Grain de Plaisir
Lot Civi 3; 300 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

Côtes-du-marmandais AOC 2007 Blanc

SCA Cave du Marmandais
Château La Bastide
boisé; Lot Roule A; 90 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

SCA Cave du Marmandais
La Vieille Eglise
sec; Lot T215 ; 500 hl
La Vieille-Eglise
47250 Cocumont
05 53 94 50 21
05 53 94 52 84
accueil@origine-marmandais.fr
www.origine-marmandais.fr

Esclottes

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DE-DURAS

Côtes-de-duras AOC 2007 Blanc

SCEA Vignobles Vuillien
Domaine de Ferrant
sur lie, sec; Lot Cuve + Barrique; 60 hl
Domaine de Ferrant
47120 Esclottes
05 53 84 45 02
05 53 93 52 10

LAGUPIE

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DU-MARMANDAIS

Côtes-du-marmandais AOC 2007 Rosé

SCEA de La Chalosse
BONNET ET LABORDE
Lot 3; 100 hl
La Chalosse
47180 LAGUPIE
05 53 83 43 07
bonnet.gc@libertysurf.fr

Le Lédat

PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS

FOIES GRAS DE CANARD

Foie Gras de Canard entier en semi-conserve - DLC supérieure à 3 mois (assaisonnement simple)

SARL Armillac
La Cuisine de Babeth
La Gourre
47300 Le Lédat
05 53 01 75 53
05 53 41 15 33
fermegourmande@wanadoo.fr

Médaille d'Or · Médaille d'Argent · Médaille de Bronze · Vin issu de l'agriculture biologique · AFFINEUR =
vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement en chambre d'hôtes

Aquitaine
Lot-et-Garonne (47)

Mezin

VINS DE LIQUEUR

FLOC DE GASCOGNE AOC

Floc de Gascogne blanc

GAEC Ferme de Gagnet
Gagnet
47170 Mezin
05 53 65 73 76
05 53 97 22 04
fermedegagnet@wanadoo.fr

Floc de Gascogne rosé

GAEC Ferme de Gagnet
Gagnet
47170 Mezin
05 53 65 73 76
05 53 97 22 04
fermedegagnet@wanadoo.fr

Saint Sernin de Duras

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DE-DURAS

Côtes-de-duras AOC 2006 Rouge

EARL Chater
Chater
boisé; Lot barrique; 27 hl
Vignoble de la Lègue
47120 Saint-Sernin-de-Duras
05 53 64 67 14
05 53 64 67 14
info@domainechater.com
www.domainechater.com

Côtes-de-duras AOC 2007 Rosé

EARL Chater
Chater
Lot GV501; 22 hl
Vignoble de la Lègue
47120 Saint-Sernin-de-Duras
05 53 64 67 14
05 53 64 67 14
info@domainechater.com
www.domainechater.com

Sainte Maure de Peyriac

Les Vins / Sud-Ouest
GASCOGNE-PYRENEES

VIN-DE-PAYS-DES-CÔTES-DE-GASCOGNE

Vin-de-pays-des-côtes-de-gascogne 2007 Rosé

Morel Christian
Domaine de Ballade
Lot 11; 180 hl
Domaine de Bordes
47170 Sainte-Maure-de-Peyriac
05 53 65 62 16
05 53 65 21 63
chateaudebordes@aol.com

Vin-de-pays-des-côtes-de-gascogne 2007 Blanc

Morel Christian
Domaine de Bordes
sec; Lot 30+26; 300 hl
Domaine de Bordes
47170 Sainte-Maure-de-Peyriac
05 53 65 62 16
05 53 65 21 63
chateaudebordes@aol.com

VIN-DE-PAYS-DES-CÔTES-DE-GASCOGNE-DOUX

Vin-de-pays-des-côtes-de-gascogne-doux 2006 Blanc

Morel Christian
Domaine de Bordes
Moelleux; Lot 12; 180 hl
Domaine de Bordes
47170 Sainte-Maure-de-Peyriac
05 53 65 62 16
05 53 65 21 63
chateaudebordes@aol.com

Thézac

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

VIN-DE-PAYS-THÉZAC-PERRICARD

Vin-de-pays-thézac-perricard 2006 Rouge

Vignerons de Thézac-Perricard
Vin du Tsar
Tradition; Lot L67; 104 hl
Plaisance
47370 Thézac
05 53 40 72 76
05 53 40 78 76
info@vin-du-tsar.tm.fr
www.vin-du-tsar.tm.fr

Villeneuve de Duras

Les Vins / Sud-Ouest
PERIGORD-AGENAIS

CÔTES-DE-DURAS

Côtes-de-duras AOC 2007 Blanc

SARL Andrew Gordon
Domaine du Grand Mayne
boisé Cuvée des Vendangeurs; Lot 28
barrique; 63 hl
Le Grand Mayne
47120 Villeneuve de Duras
05 53 94 74 17
05 53 94 77 02
angordon@wanadoo.fr
www.domaine-du-grand-mayne.com

SARL Andrew Gordon
Domaine du Grand Mayne
sec; Lot 21, 25, 26; 627 hl
Le Grand Mayne
47120 Villeneuve de Duras
05 53 94 74 17
05 53 94 77 02
angordon@wanadoo.fr
www.domaine-du-grand-mayne.com

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze* *Vin issu de l'agriculture biologique* AFFINEUR =
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*